

多くの人に漆の魅力を伝えたい。「と意欲的です。時を経るにつれて深みが増す漆塗りと同様に、和也さんのこれからの活躍が楽しみです。」

「漆」といって古いイメージで見られがちですが、漆を塗ると古いものが新しい物に生まれ変わる。若い人にも触れてほしい。「と語る和也さん。「漆器や建物ばかりでなく、いろいろな場面や形状で漆の魅力を感じてもらえるよう、ここから発信していきたい。一人でも」



漆職人 佐藤 和也さん (鳴子温泉)

伝統と和の融合 魔法の塗料「漆」が 新たな魅力を放つ



①「後継者というより仲間です。」と話す、師でもある父・建夫さんと
②2人の作品が並ぶギャラリー。作品もさることながら、その建物も見てほしい。

佐藤漆器工房 ギャラリー漆木舎
大崎市鳴子温泉字南原 200
☎・FAX 87-2361 <http://urushigoya.com>



このコーナーでは、誰かにすすめたくなる伝統的工芸品や物産など、大崎市自慢の逸品を毎月紹介していきます。

「ふゆみずたんぼ米」

田尻地域発

田尻だからこそのできた安全・安心の美味しい無農薬米



ほくたちも一役買っています！

田尻地域では、平成十五年から無農薬周辺の水田で、冬期湛水農法「ふゆみずたんぼ」による米作りが行われています。ふゆみずたんぼは、三百年余の時間を越え現代に蘇った古く新しい農法です。冬の間も田んぼに水を張ることで、マガンや白鳥など水鳥のねぐらを確保し、菌類やイトミミズ、カエルなどの多様な生物を思いつかせます。それら生物の営みを活用することで、天然の肥料、雑草の抑制、害虫の防除などの効果を得て、農薬や化学肥料を使わずに安全・安心な良質米を生産する自然と共生していく農法です。

現在、十人の仲間と共にこの農法に取り組んでいる三浦孝一さんは、「きめ細かな水の管理や除草が必要なこの農法を継続し広めていくには、消費者の理解が不可欠。生産者と消費者が共に自然環境を守っていくという気運を高めながら、安全・安心なおいしい米を食卓に届けることで、米の消費拡大につなげていきたい。」と話します。

自然と共に育てた、無農薬の米であることが付加価値を生み、首都圏からの需要が多い「ふゆみずたんぼ米」。一粒一粒がしっかりとっていて、甘みも豊富。炊き立てはもちろん、冷めても味が落ちないので、おすびやお弁当にもぴったりです。

市内では、(有)たじり穂波公社と産地直売施設「安心市場さくらっこ」で販売中です。また、加護坊山山頂のレストハウス「加護坊四季彩館」では、新鮮な田尻の農畜産物と、ふゆみずたんぼ米を使った各種定食を味わうことができます。

「ドジョウやメダカ、カエルの姿も少しずつ増え、今では珍しいカイエビやオオコオイムシなども確認できるようになりました。」と話す三浦孝一さん

ふゆみずたんぼ米 価格表

ひとめぼれ	1kg	2kg	5kg	10kg
白米	600円	1,150円	2,800円	5,500円
玄米	560円	1,050円	2,600円	5,200円

☎ (有)たじり穂波公社 ☎ 38-1021 ☎ 38-1022
ホームページ <http://www4.famille.ne.jp/~honami/>
Eメール honami@aquafamille.ne.jp



田尻産の豚肉を手づくりみそに漬け込み、新鮮な野菜と一緒に焼いて食べる「みそ味定食」。ふゆみずたんぼ米との相性もぴったりです。☎ 加護坊四季彩館 ☎ 39-0404